

## Zitronen - Gebäck - Feines

Kategorien: Plätzchen

Zutaten für: 30 Portion

125	Gramm	Butter
125	Gramm	Zucker
2	Essl.	Zitronensaft
100	Gramm	Mehl
125	Gramm	Mandelblaettchen

### *ZUM BESTREUEN*

---

100	Gramm	Zartbitter-Kuvertuere
-----	-------	-----------------------

### Anleitung:

BUTTER UND ZUCKER SCHAUMIG RUEHREN. ZITRONENSAFT DAZUGEBEN, ZULETZT MEHL UND MANDELBLAETTCHEN UNTERHEBEN. MIT 2 TEELUEFFELN KLEINE TEIGHAEUFCHEN AUF EIN VORBEREITETES BACKBLECH SETZEN. DAS BLECH IN DEN GASBACKOFEN EINSCHIEBEN UND BACKEN. DIE ZITRONENPLAETZCHEN ETWAS ABGEKUEHLT VORSICHTIG VOM BLECH LOESEN UND DIE UNTERSEITE MIT AUFGELOESTER KUVERTUERE BESTREICHEN. (CA. 30 STUECK)  
VORBEREITUNGSZEIT: CA. 15 MINUTEN BACKEN: STUFE 4 (220GRADC)  
BACKZEIT: CA. 12 MINUTEN